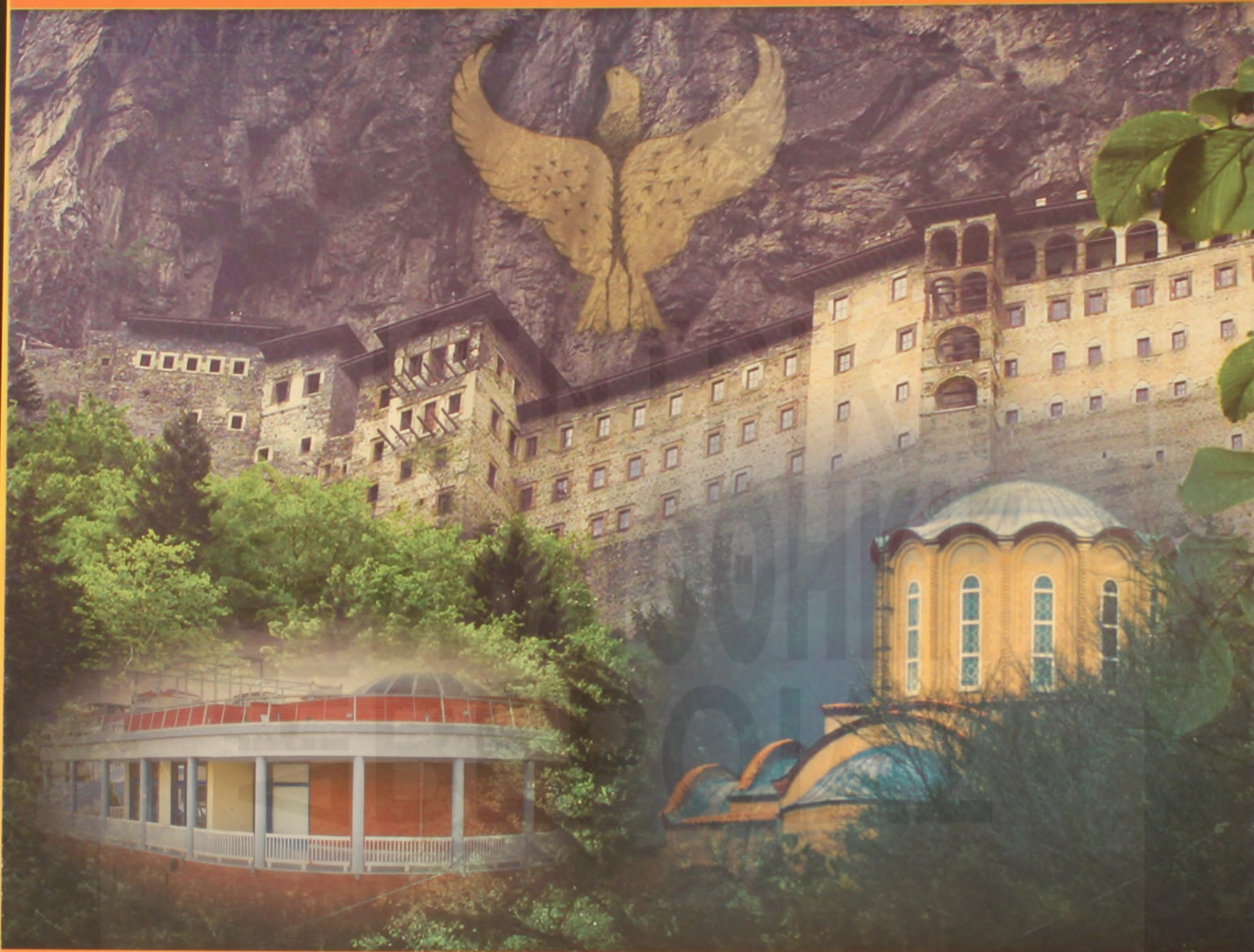


# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1955



ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ

2009





# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

## ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ - ΚΑΛΑΝΤΑΡ'ΤΣ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Ωτία

**ΥΛΙΚΑ:** 15 αυγά, 4 ποτήρια γιαούρτι, 1 κουταλάκι σόδα, 1 κουταλάκι αμμωνία, 2 μπέικιν πάουντερ, 3 ½ ποτήρια ζάχαρη, λίγο σπορέλαιο (1 φλιτζανάκι), λίγο τσίπουρο (1 φλιτζανάκι). Αλεύρι για όλες τις χρήσεις, όσο πάρει, για να γίνει η ζύμη μαλακή.

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά, σε μια λεκάνη, ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι, το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ, ώστε να πετύχουμε μια ζύμη μάλλον μαλακή. Ανοίγουμε φύλλο πάχους περίπου ενός δακτύλου. Κόβουμε, κατόπιν, το φύλλο με μυτερό και κοφτερό μαχαίρι σε μικρούς ρόμβους. Στο κέντρο κάθε ρόμβου ανοίγουμε μια μικρή τρυπούλα, παίρνουμε τη μία άκρη του και την διπλώνουμε από πάνω περνώντας την μέσα από την τρυπούλα, την ξαναφέρνουμε στη θέση της, σχηματίζοντας ένα "αυτί" (ωτί). Τηγανίζουμε τα ωτία σε μπόλικο καυτό λάδι μέχρι να ροδίσουν ελαφρά. Τρώγονται σκέτα ή με ζάχαρη άχνη.

### Δραστηριότητες



#### Γενική Συνέλευση

Σύμφωνα με το καταστατικό και βάσει του άρθρου 10, η 3η Κυριακή του Ιανουαρίου ορίστηκε ως η ημέρα διεξαγωγής της Ετήσιας Τακτικής Γενικής Συνέλευσης της Ευξείνου Λέσχης Βέροιας.



#### Συνοπτικό εορτολόγιο Ιανουαρίου

1: Βασίλειος. 6: Θεοφάνης, Ιορδάνης, Ουρανία, Φώτης. 7: Ιωάννης, Πρόδρομος. 11: Θεοδόσιος. 17: Αντώνιος. 18: Αθανάσιος, Κύριλλος. 19: Μάρκος. 20: Ευθύμιος. 22: Τιμόθεος. 30: Τριών Ιεραρχών. 31: Ευδοξία.

### Ιανουάριος

ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

**PIZZA**  
**Belisimo**

Delivezy  
πακέτο στο...

23310 70.602

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Γιώργος Ιορδανίδης

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ  
24  
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- ✓ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ
- ✓ ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ
- ✓ ΠΙΝΑΚΕΣ
- ✓ ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ

ΤΣΙΑΠΑΝΙΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΣΤΑΔΙΟΥ 114 ΒΕΡΟΙΑ

ΚΙΝ. 6974 908278

(ένομι ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΣΕΩΝ)

ΤΗΛ.23310-76180

fax. 23310-76180

email: tsiapanitis@yahoo.gr

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

ZΗΤΑ  
ΚΑΠΑ

PROFESSIONAL

Λάζαρος Ζευγαρόπουλος

Ακροπόλεως 32 Βέροια

Τηλ.: 23310 71419 - Fax: 23310 73323

## ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ - ΚΟΥΝΤΟΥΡΟΝ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Πουρμάς

Για τη ζύμη: 1 κιλό αλεύρι, λίγο αλάτι, νερό όσο πάρει.

Για τη γέμιση: ½ φλιτζάνι ζάχαρη, 2 ½ φλιτζάνια καρυδόπιχα χοντροκομμένα, λίγη κανέλα.



Ζυμώνουμε τα υλικά της ζύμης για να γίνει μια ζύμη μαλακή μάλλον. Την αφήνουμε να σταθεί για να "ξεκουραστεί".

Κατόπιν χωρίζουμε το ζυμάρι σε 4-5 ίσα μέρη και τα ανοίγουμε πολύ λεπτά φύλλα. Στρώνουμε σε κάθε φύλλο ίση ποσότητα γέμισης και το τυλίγουμε σε ρολό. Τοποθετούμε τα ρολά κυκλικά σε λαδωμένο ταψί ξεκινώντας απ' το κέντρο, μέχρι να καλυφθεί όλο το ταψί. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο μέχρι να ροδίσει, αφού τον πασπαλίσουμε με δυο-τρεις κουταλιές ζάχαρη.

### Δραστηριότητες



#### Αποκριάτικο παιδικό πάρτυ

Η ολοένα αυξανόμενη συμμετοχή των μικρών φίλων της Λέσχης μας, καθιέρωσε την εκδήλωση αυτή ως την πιο κεφάλτη και χαρούμενη συνάντηση του έτους. Χορός, τραγούδι και χαμόγελο συνθέτουν την πιο όμορφη αποκριάτικη γιορτή.



#### Συνοπτικό εορτολόγιο Φεβρουαρίου

1: Τρύφωνας. 2: Υπαπαντή του Χριστού. 3: Σταμάτης, Συμεών. 6: Δωροθέα. 10: Χαράλαμπος. 11: Βλασίου. 19: Φιλοθέης. 23: Πολυκάρπου. 26: Πορφύριος.

### Φεβρουάριος

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ				
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28				

**ασβεστοποιία**  
**ΟΛΥΜΠΟΣ**

- δομικά
- κεραμικά
- μονωτικά προϊόντα

**ΜΗΤΣΙΓΚΟΛΑΣ - ΠΑΣΧΟΣ**

Σταδίου 170-ΒΕΡΟΙΑ τηλ. (23310) 24.780-65.033

**SYSTEM DOOR**

ΠΟΡΤΕΣ ΠΑΡΑΘΥΡΑ  
ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ  
ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΠΟΡΤΕΣ  
ΘΩΡΑΚΙΣΜΕΝΕΣ ΠΟΡΤΕΣ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 67, ΤΗΛ. 2331075565  
FAX: 2331075566

ΕΚΘΕΣΗ: ΠΙΠΕΡΙΩΝ 131, ΤΗΛ. 2331060310  
FAX: 2331060311 ΒΕΡΟΙΑ

E-MAIL: systemdoor@otenet.gr

**HOME**  
**ΧΑΤΖΗΠΑΝΤΟΣ**

Φωτιστικά - Επίπλα - Οικιακός Εξοπλισμός

www.home-xatzipantos.gr

Νέα Περιφερειακή Οδός Βέροιας (Κάτω από την Εληά)  
Τ.Κ. 59 100 / Τηλ.: 23310 62006 - 23310 71575 / Fax: 23310 23769  
e-mail: xatzipantos@otenet.gr

Η συνταγή του μήνα

Πιρπιρίμια πουρενί

- 2 μάτσα πιρπρίνια (γλιστρίδες)
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 κουταλιές βούτυρο αγελαδινό
- 300 γραμ. γιαούρτι
- 3 σκελίδες σκόρδο, αλάτι

Βγάζουμε τα σκληρά κοτσάνια από τις γλιστρίδες, τις πλένουμε και τις ζεματάμε ελαφρά. Τσιγαρίζουμε στο βούτυρο το κρεμμύδι, προσθέτουμε τα ζεματισμένα χόρτα και τα αχνίζουμε λίγο όλα μαζί. Αλατίζουμε. Χτυπάμε το γιαούρτι με το λιωμένο σκόρδο, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και περιχύνουμε τα χόρτα.

Δραστηριότητες



Ετήσιος χορός της Ευξείνου Λέσχης Βέροιας

Ο χορός της Λέσχης για πρώτη φορά πέρσι (2008) πραγματοποιήθηκε στην αίθουσα του Πνευματικού Κέντρου στο Πανόραμα. Η επιτυχία που σημείωσε ξεπέρασε τα αναμενόμενα.

Συνοπτικό  
εορτολόγιο Μαρτίου

- 1: Ευδοκία. 2: Ευθαλία.
- 6: Θεόδωρος. 7: Ευγένιος, Λαυρέντης, Εφραίμ. 16: Χριστόδουλος.
- 17: Αλέξιος, Αλέκος. 19: Χρυσάνθος. 21: Ιάκωβος. 25: Ευάγγελος.



Μάρτιος

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	



**ALU-SYN**  
ΣΥΝΘΕΤΙΚΑ ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ

<http://www-alu-syn.gr>  
[info@alu-syn.gr](mailto:info@alu-syn.gr)

ΤΣΟΥΦΛΙΔΗΣ ΝΙΚΟΣ & ΥΙΟΙ

Τηλ: 23310 73281  
Fax: 23310 73291

11ο χλμ Βέροιας-Νικομηδίας



- ✓ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ
- ✓ ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ
- ✓ ΠΙΝΑΚΕΣ
- ✓ ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ

ΤΣΙΑΠΑΝΙΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΣΤΑΔΙΟΥ 114 ΒΕΡΟΙΑ ΤΗΛ. 23310-76180  
ΚΙΝ. 6974 908278 fax. 23310-76180  
(έναντι ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ) email: tsiapanitis@yahoo.gr

Δώρα  
Μπαλτατζίδου

Λογιστικά - Φοροτεχνικά

ΕΡΜΟΥ 44 - ΚΟΠΑΝΟΣ ΑΝΘΕΜΙΩΝ  
Τηλ.: 23320 42000, 52832 - Fax: 23320 52831

ΚΟΝΙΤΣΗΣ 29 - ΒΕΡΟΙΑ  
Τηλ.: 23310 20481, 20480 - Fax: 23310 20482

email: [mpaltatz@otenet.gr](mailto:mpaltatz@otenet.gr)

# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

## ΑΠΡΙΛΙΟΣ - ΑΠΡΙΑΤΣ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Πισία

1 κιλό αλεύρι  
1 κουταλιά λάδι  
50 γρ. μαγιά, αλάτι, νερό

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί και φτιάχνουμε μια πολύ μαλακιά ζύμη. Την αφήνουμε να φουσκώσει και τη χωρίζουμε σε μικρές μπάλες.

Ανοίγουμε με λαδωμένα δάχτυλα κάθε μπάλα, φτιάχνοντας μικρές πι-



τούλες και τις τηγανίζουμε και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδίσουν. Τις σερβίρουμε με ζάχαρη ή μελι ή και με τριμμένο τυρί.

#### Συνοπτικό εορτολόγιο Απριλίου

3: Ακάθιστος Ύμνος. 10: Γρηγορίου. 11: Του Λαζάρου.  
12: Κυριακή των Βαΐων. 13-18: Μεγάλη Εβδομάδα.  
19: Το Άγιον Πάσχα. 23: Γεωργίου Τροπαιοφόρου.  
26: Κυριακή του Θωμά.

### Απρίλιος

ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ		
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

### Δραστηριότητες



#### Πασχαλινό παζάρι

Οι πρωτότυπες ιδέες, η αστείρευτη διάθεση και το μεράκι του τμήματος γυναικών κατόρθωσαν να καθιερώσουν το πασχαλινό παζάρι. Οι κατασκευές, οι συνθέσεις και οι εξέχουσες προτάσεις δώρων εκθέτονται κάθε χρόνο σε κεντρικό σημείο της Βεροίας παραμονές του Πάσχα.



Μεταλλικές & Ανοξείδωτες Κατασκευές - Panels Πολυουρεθάνης  
Γκαρτζοπορτες - Αυτοματισμοί - Ειδική Στεγασία

Ιωάννης Α. Βαϊνάς  
Σιμωνίδη 6 Βέροια  
Τηλ. & Fax: 23310 71311  
Κιν.: 6946 795599

**ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ**  
**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ**

- ✓ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ
- ✓ ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ
- ✓ ΠΙΝΑΚΕΣ
- ✓ ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ

#### ΤΣΙΑΠΑΝΙΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΣΤΑΔΙΟΥ 114 ΒΕΡΟΙΑ ΤΗΛ. 23310-76180  
ΚΙΝ. 6974 908278 FAX. 23310-76180  
(έναντι ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ) email: tsiapantis@yahoo.gr

ΧΟΝΔΡ. ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΡΕΑΤΩΝ & ΖΩΝΤΩΝ ΖΩΩΝ  
**Δ. ΧΑΤΖΗΜΑΣΟΥΡΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.**



#### ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΣΦΑΓΕΙΟ ΒΕΡΟΙΑΣ

ΤΗΛ. & FAX: 23310 73541 - EMAIL: xatzima3@otenet.gr  
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ 11 ΒΕΡΟΙΑ  
ΤΗΛ. & FAX: 23310 6128 - EMAIL: xatzima2@otenet.gr

www.xatzimasuras.gr

# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

## ΜΑΪΟΣ - ΚΑΛΟΜΗΝΑΣ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Χαψοτήγανο

½ κιλό χαψία παστά  
3 αυγά  
1 φλιτζάνι καλαμποκάλευρο  
λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο  
½ φλιτζάνι νερό  
αλάτι, πιπέρι, λάδι για το τηγά-  
νισμα

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα χαψία να φύγει το αλάτι. Χτυπάμε τ' αυγά, το αλεύρι, το μαϊντανό, το αλάτι και νερό όσο χρειάζεται για να γίνουν ένας ρευστός χυλός. Ρίχνουμε στο χυλό τα χαψία και ανακατεύουμε ελαφρά. Σε τηγάνι με καυτό λάδι αδειάζουμε, ομοιόμορφα, το μείγμα και το ψήνουμε καλά και από τις δύο πλευρές. Ρίχνουμε λίγο πιπέρι και το σερβίρουμε ζεστό.

#### Συνοπτικό εορτολόγιο Μαΐου

1: Ιερεμίας. 4: Πελαγία. 5: Ειρήνης. 8: Ιωάννου Ευαγγελιστή. 9: Χριστοφόρου. 21: Κωνσταντίνου και Ελένης. 28: Αναλήψεως.

### Δραστηριότητες



#### Εκδηλώσεις μνήμης

Η αναγνώριση της Γενοκτονίας των Ελλήνων του Πόντου είναι χρέος όλων μας. Η Εύξεινος Λέσχη Βέροιας προτείνει μια κοινωνική προσέγγιση με πολιτιστικές διαστάσεις. Γι' αυτό και πραγματοποιεί τις εξής δράσεις: α) Αιμοδοσία - «Δώσε αίμα για το αίμα που χάθηκε». β) Δενδροφύτευση - «Μία ρίζα για τη ρίζα μας».

### Μάιος

ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΜΑΚΡΟΧΩΡΙΟΥ

# ΕΡΜΗΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ "66" - ΜΑΚΡΟΧΩΡΙ ΗΜΑΘΙΑΣ - ΤΗΛ. & FAX: 23310 42142

# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

## ΙΟΥΝΙΟΣ - ΚΕΡΑΣΙΝΟΣ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Τανομένο σορβά

½ κιλό πασκιτάν, 200 γρ. κορκότο, 100 γρ. βούτυρο αγελαδινό, λίγο δυόσμο, 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, λίγο αλάτι.

Βράζουμε το κορκότο με λίγο αλάτι. Μόλις βράσει αφαιρούμε λίγο ζωμό και σε βαθύ μπολ διαλύουμε το πασκιτάν. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, αφήνουμε λίγο να κρυώσει, και μετά ρίχνουμε λίγο - λίγο το αραιωμένο πασκιτάν για να μη κόψει. Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά για 10-15 λεπτά ακόμη.

Σ' ένα τηγάνι καίμε το βούτυρο και τσιγαρίζουμε σ' αυτό το κρεμμύδι και το δυόσμο. Περιχύνουμε τη σούπα, ανακατεύουμε και σερβίρουμε αμέσως.

#### Συνοπτικό εορτολόγιο Ιουνίου

2: Νικηφόρος, 5: Απόλλων - Δωροθέου, 11: Βαρθολομαίου, Βαρνάβα, 14: Αγίων Πάντων, Ελισσαίος, 24: Γέννησ. Ι. Προδρόμου, 29: Πέτρου και Παύλου, 30: Σύναξις των 12 Αποστόλων.

### Δραστηριότητες



#### Το έθιμο του Κλήδονα

Η αναβίωση του εθίμου του Κλήδονα από την Εύξεινο Λέσχη Βέροιας. «Τ'άγε λουτρόπ τ' Αγεννί εξέβεν στο παρχάρ σο κομανίτς μερέα». Μετά τον 3ο χρόνο (Ιούνιος 2008) ευελπιστούμε στην θεσμοθέτηση της εκδήλωσης, η οποία πραγματοποιήθηκε με την υποστήριξη του Ευρωπαϊκού προγράμματος Leader+.



### Ιούνιος

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ		
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

**GREEN** Land

καφέ - αναψυκτήριο

- ΚΑΦΕ - ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟ
- ΠΛΑΜΟΤΟΠΟΣ
- ΘΥΣΙΚΟ ΠΑΡΚΟ
- ΜΙΝΙ ΣΧΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΙΝΟΣ
- ΣΤΑΘΜΕΥΣΗ ΑΥΤΟΤΩΝ

ΥΠΕΥΘ. ΚΑΤΑΣΤ.  
ΑΛΞΑΡΟΣ ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ  
ΚΙΝ. 6937 416505

Αλατιδιά  
Αχιλλεία  
ΓΡΑΦΕΙΟ ΓΕΝΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΑ  
ΕΙΣΙΤΗΡΙΑ - ΒΙΖΕΣ

ΩΔΙΚΤΗΡΙΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ - ΕΚΔΡΟΜΕΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

Πατρ. Ιωακείμ 4 (Εναντι εισόδου Μητροπόλεως) Βέροια  
Τηλ. Γραφ. 23310 28291 Fax: 23310 21788  
Κιν. 6932 274411 - Οικ. 23310 62283 & 23310 25460

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΗΣ



Τυροκομείο - Πρατήριο:  
5ο κλμ. παλ. εθν. οδού Βέροιας - Κοζάνης,  
τηλ. & fax: 23310 26777  
Κατάστημα τυροκομικά "Η ΚΟΖΑΝΗ":  
Πίνδου 1 Βέροια, τηλ.: 23310 21121

# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

## ΙΟΥΛΙΟΣ - ΧΟΡΤΟΘΕΡΤΣ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Χαβίτς

1 κιλό καλαμποκάλευρο  
4-5 φλιτζάνια νερό  
1/4 φλιτζάνι μυζήθρα ή φέτα  
τριμμένη  
1 κουταλιά αλάτι, 2 κουτα-  
λιές βούτυρο αγελαδινό

Λιώνουμε σε βαθύ τηγάνι  
το βούτυρο και ρίχνουμε  
το νερό και το αλάτι. Όταν  
βράσει ρίχνουμε λίγο - λίγο  
το αλεύρι και το τυρί και τα  
αφήνουμε να βράσουν σε χα-  
μηλή φωτιά περίπου 30 λε-  
πτά ανακατεύοντας συχνά  
για να μην κολλήσει.

#### Συνοπτικό εορτολόγιο Ιουλίου

1: Αγίων Αναργύρων Κοσμά και Δαμιανού. 7: Κυριακής. 8: Προ-  
κοπίου. 11: Όλας. 12: Βερονίκης. 14: Νικοδήμου, Ακύλα. 17:  
Μαρίνας. 20: Προφήτου Ηλία. 22: Μαγδαληνής. 24: Θεόφιλος.  
26: Αγίας Παρασκευής. 27: Παντελεήμονος. 29: Καλλίνικου.

### Δραστηριότητες



#### Διεθνείς συμμετοχές

Τα χορευτικά τμήματα έχουν τη δυνατότητα μιας αξιοπρε-  
πούς εμφάνισης αντάξιας της ιστορίας της Ευξείνου Λέσχης  
Βέροιας. Συνήθως τέτοια εποχή συμμετέχουν σε εκδηλώσεις  
στο εξωτερικό εκπροσωπώντας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο  
την Ελλάδα και το Ποντιακό στοιχείο, αναβιώνοντας και έθιμα  
όπως αυτό του γάμου, του Κλήδονα, των Μωμόγερων κ.ά.



### Ιούλιος

ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

**expert**



ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Γ. - Δ. ΤΣΑΝΑΣΙΔΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.  
Μητροπόλεως 45, 591 00 ΒΕΡΟΙΑ  
Τηλ. 23310 70770/73173, Fax. 23310 27617  
e-mail: tsan-1@otenet.gr

Τηλέφωνο χωρίς χρέωση 800 11 10 10 10

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ  
**24**  
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- ✓ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ
- ✓ ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ
- ✓ ΠΙΝΑΚΕΣ
- ✓ ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ

ΤΣΙΑΠΑΝΙΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΣΤΑΔΙΟΥ 114 ΒΕΡΟΙΑ ΤΗΛ. 23310-76180  
ΚΙΝ. 6974 908278 fax. 23310-76180  
(έναντι ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ) email: tsipanis@yahoo.gr

**marmaron**  
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ Α. & Α. Ο.Ε.

ΕΞΟΡΥΞΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ  
ΕΜΠΟΡΙΟ ΜΑΡΜΑΡΟΥ &  
ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΕΤΡΩΜΑΤΩΝ

3ο χλμ. Βέροιας- Μακροχωρίου  
Τηλ.: 2331062816 - Fax: 2331024533  
Email: marmaron@otenet.gr  
www.marmaron.gr

Η συνταγή του μήνα

Σιρόν

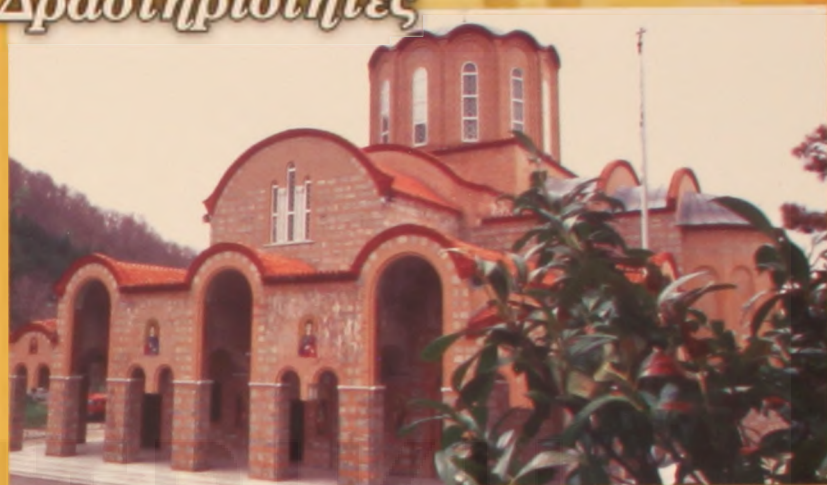
20 σιρόν έτοιμα, 1/2 κιλό πασκιτάν, 2 κουταλιές βούτυρο αγελαδινό, 2 σκελίδες σκόρδο

Βάζουμε τα σιρόν δίπλα - δίπλα, όχι πολύ κολλητά γιατί θα φουσκώσουν σε βαθύ ταψί. Βράζουμε νερό με λίγο αλάτι και τα περιχύνουμε όσο να σκεπαστούν. Τ' αφήνουμε να πουν το νερό και να φουσκώσουν. Κατόπιν διαλύουμε σ' άλλο σκεύος το πασκιτάν σε λίγο βραστό νερό, ρίχνουμε μέσα το λιωμένο σκόρδο και αδειάζουμε το μείγμα πάνω στο σιρόν. Περιχύνουμε με το αγελαδινό βούτυρο καυτό. Σερβίρουμε ζεστό.

Συνοπτικό εορτολόγιο Αυγούστου

6: Σωτήρος. 8: Τριαντάφυλλος. 10: Λαυρεντίου. 15: Κοίμηση της Θεοτόκου, Μαρία, Παναγιώτης, Δέσποινα. 16: Αλκιβιάδης. 24: Ευτύχιος. 26: Αδριανός. 27: Φανουρίου. 30: Αλέξανδρος.

Δραστηριότητες



15άυγουστος στην Παναγία Σουμελά

Το εθνικό θρησκευτικό σύμβολο που ενώνει τους απανταχού Πόντιους. Τιμάται και γιορτάζεται στα υψώματα του Βερμίου στην Καστανιά στις 15 Αυγούστου.



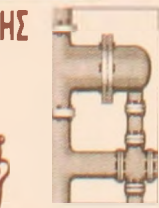
Αύγουστος

ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

ΕΙΔΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΕΜΜ. ΛΥΜΟΥΣΗΣ

Πλακάκια εγχώρια - ευρωπαϊκά  
Υδραυλικά - Καλοριφέρ  
Εξαρτήματα  
σθήροσωλήνων - χαλκοσωλήνων



Υδρευση - Αποχέτευση  
Ηλιακοί Θερμοσιφωνες

ΚΕΝ/ΚΟ: ΚΑΡΑΤΑΣΟΥ 22 - ΤΗΛ. 23310 24484 FAX: 23310 66529  
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 64 - ΒΕΡΟΙΑ

**marmaron**  
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ Α.& Α. Ο.Ε.

ΕΞΟΥΥΞΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ  
ΕΜΠΟΡΙΟ ΜΑΡΜΑΡΟΥ &  
ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΕΤΡΩΜΑΤΩΝ

3ο χλμ. Βέροιας- Μακροχωρίου  
Τηλ.: 2331062816 - Fax: 2331024533  
Email: marmaron@otenet.gr  
www.marmaron.gr

ΕΠΙΠΛΑ

Κουζίνες-Κουφώματα-Ντουλάπες  
Διακοσμήσεις



ΚΡΕΜΛΙΩΗΣ Φ. ΣΑΒΒΑΣ  
Σταδίου 149 Βέροια

03310-20149  
Fax: 03310-62419  
KIN: 0944 994115

## ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ - ΣΤΑΥΡΙΤΕΝ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Σαρμάδες με μαύρα λάχανα

1 κιλό φύλλα από μαύρα λάχανα, 3/4 κούπας ρύζι γλασέ, 1/2 κιλό κιμά, 3 κρεμμύδια τριμμένα, 1/2 μάτσο ψιλοκομμένο μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι, 1/2 φλιτζάνι λάδι.

Ζεματίζουμε τα λαχανόφυλλα και τα στραγγίζουμε. Ζυμώνουμε τον κιμά με το ρύζι, το μαϊντανό, το λάδι, το αλάτι και το πιπέρι. Τυλίγουμε σαρμάδες και τους τοποθετούμε σε κατσαρόλα στη βάση της οποίας έχουμε στρώσει τα κοτσάνια απ' τα λάχανα που καθαρίσαμε. Προσθέτουμε 2 φλιτζάνια νερό και 1/2 φλιτζάνι λάδι, τοποθετούμε πάνω στους σαρμάδες ένα μεγάλο πιάτο για να μην ανοίξουν κατά το βράσιμο και τους βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 1 περίπου ώρα. Όταν ψηθούν, τους κατεβάζουμε από την φωτιά, βγάζουμε το πιάτο και τους περιχύνουμε με σάλτσα ντομάτας.

### Δραστηριότητες



#### Έναρξη τμημάτων - Αγιασμός

Τον μήνα Σεπτέμβριο με την έναρξη της σχολικής περιόδου, έχουμε και την έναρξη λειτουργίας των τμημάτων της Ευξεινού Λέσχης Βέροιας. Ο καθιερωμένος Αγιασμός, στο Πολιτιστικό - Πνευματικό Κέντρο της Λέσχης.

#### Συνοπτικό εορτολόγιο Σεπτεμβρίου

1: Αντιγόνη, Ασπασία, Αθηνά, Μελέτιος, Κλεοπάτρα, Μαργαρίτα. 3: Άνθιμος. 4: Ερμιόνης, Μωσής. 5: Ζαχαρίας. 9: Ιωακείμ. 11: Ευανθίας. 13: Αριστείδης. 14: Σταύρος. 15: Νικήτας. 17: Σοφία, Ελπίδα, Αγάπη. 18: Αριάδνη. 20: Ευστάθιος. 22: Φωκάς. 24: Μυρτώ - Μυρσίνη. 25: Ευφροσύνη. 29: Κυριάκος.

### Σεπτέμβριος

ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ		
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

**marmaron**  
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ Α. & Α. Ο. Ε.

ΕΞΟΡΥΞΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ  
ΕΜΠΟΡΙΟ ΜΑΡΜΑΡΟΥ &  
ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΕΤΡΩΜΑΤΩΝ

3ο χλμ. Βέροιας- Μακροχωρίου  
Τηλ.: 2331062816 - Fax: 2331024533  
Email: marmaron@otenet.gr  
www.marmaron.gr

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ  
**24Δ**  
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

✓ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ  
✓ ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ  
✓ ΠΙΝΑΚΕΣ  
✓ ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ

ΤΣΙΑΠΑΝΓΩΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΣΤΑΔΙΟΥ 114 ΒΕΡΟΙΑ ΤΗΛ. 23310-76180  
ΚΙΝ. 6974 908278 fax. 23310-76180  
(έναντι ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ) email: tsipantlis@yahoo.gr

**VERstrom**

Βιοτεχνία στρωμάτων και σαλονιών

Κουλακιώτης Παναγιώτης και ΣΙΑ Ε.Ε.  
Αγία Βαρβάρα Βέροιας  
τηλ. 23310 91560 Fax: 23310 91600  
E-mail: info@verstrom.gr

Έκθεση: Εμμανουήλ Παπά & Πίνδου γωνία  
Βέροια τηλ. 23310 65885

# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

## ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ - ΤΡΥΓΟΜΗΝΑΣ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Πεινιρλί

Υλικά (για 4-6 άτομα): 700 γρ. Αλεύρι, νερό, αλάτι, 400-500 γρ. τυρί φέτα (τριμμένο), 1/2 φλιτζάνι βούτυρο αγελάδας λιωμένο

Τοποθετούμε σε μια λεκάνη το αλεύρι, ανάλογο αλάτι και τόσο νερό, ώστε ζυμώνοντας να παρασκευάσουμε μια ομοιογενή ζύμη. Κατόπιν τοποθετούμε τη ζύμη σ' αλευρωμένο πάγκο. Τεμαχίζουμε τη ζύμη σε 6 με 8 κομμάτια και ανοίγουμε με τα χέρια μας το κάθε κομμάτι δίνοντας του μακρόστενο σχήμα. Υπερυψώνουμε γύρω γύρω τη ζύμη, σχηματίζοντας ένα "τειχίο" και μέσα στο κοίλο μέρος της ζύμης, αφού αλείψουμε βούτυρο, προσθέτουμε το τυρί. Τοποθετούμε τα πεινιρλί σε βουτυρωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 180°C, ώπου να ροδοκοκκινίσουν. Σερβίρουμε αμέσως.



### Δραστηριότητες



#### Πανελλήνιο Φεστιβάλ Ποντιακών Χορών (ΠΟΕ)

Η συμμετοχή μας στο Πανελλήνιο Φεστιβάλ Ποντιακών Χορών της Παμποντιακής Ομοσπονδίας Ελλάδος, είναι εντονότατη και ως συνήθως συμμετέχουμε με πολυπληθέστατη αντιπροσωπεία, στηρίζοντας από την αρχή τον θεσμό αυτό.

#### Συνοπτικό εορτολόγιο Οκτωβρίου

2: Κυπριανός. 3: Διονύσιος. 4: Ιερόθεος. 15: Λουκιανός. 18: Λουκάς. 20: Αρτέμης, Γεράσιμος. 21: Σωκράτης, Χριστόδουλος. 23: Ιάκωβος. 26: Δημήτριος. 27: Νέστορας. 30: Ζηνοβία.

### Οκτώβριος

ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

#### ΚΑΖΑΝΙ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

τσιπούρο - κρασί

Κώστας Χιονίδης

Τραπεζομας  
Τ.Κ. 59 100  
Βέροια

τηλ: 23310 21970

International Travel Service

# Vergina travel

P. Ilia & Venizeloy corner Veria - Greece  
tel: 23310 66406, 23310 73451 fax: 23310 73451

email: verginatravel@hotmail.com

### Οίκος Επίπλου

Αναστασάδης Αναστάσιος

Περιών 178, Βέροια

Τηλ. 23310 62424

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ - ΔΕΡΓΙΤΕΝ 2009

Η συνταγή του μήνα

Χωσάφι

½ κιλό ξερά δαμάσκηνα, 200 γρ. μήλα ξερά, 150 γρ. σταφίδες άσπρες, 100 γρ. αχλάδια ξερά, 100 γρ. κυδώνια φρέσκα, ½ κιλό ζάχαρη, 1 ξυλάκι κανέλα, 5-6 γαρύφαλα.

Σε βαθιά κατσαρόλα βάζουμε αρκετό νερό να βράσει. Ρίχνουμε όλα τα υλικά και τα βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν. Αφήνουμε την κομπόστα να κρυώσει και τη σερβίρουμε κρύα.

Δραστηριότητες



Χορός τμημάτων της Λέσχης

Μια πρωτοβουλία των τμημάτων της Λέσχης μας που επιτυγχάνεται μέσα από τη συλλογική προσπάθεια την ομόνοια και τον εθελοντισμό. Ο χορός των τμημάτων δίνει τη δυνατότητα στα μέλη να διασκεδάσουν, να χαρούν και να προβάλλουν τη δουλειά τους.

Συνοπτικό εορτολόγιο Νοεμβρίου

- 1: Αγίων Αναργύρων, Κοσμά και Δαμιανού.
- 8: Ταξιαρχών. Μιχαήλ, Γαβριήλ, Άγγελος, Σταμάτης.
- 9: Νεκτάριος. 10: Ορέστης. 13: Χρυσόστομος.
- 14: Φίλιππος. 16: Μαρθαίος. 22: Φιλήμων.
- 25: Αικατερίνης. 26: Στυλιανός, Μερκούρης. 30: Ανδρέας.



Νοέμβριος

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ		
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

home design  
 λευκά είδη - κουρτίνα - χαλί  
  
**ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ**  
 ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ 7 (ΠΡΟΜΗΘΕΑΣ) ΒΕΡΟΙΑ  
 ΤΗΛ. 23310 61680

**ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ**  
  
 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ  
 ✓ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ  
 ✓ ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ  
 ✓ ΠΙΝΑΚΕΣ  
 ✓ ΦΩΤΟΒΟΛΤΑΪΚΑ  
**ΤΣΙΑΠΑΝΙΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ**  
 ΣΤΑΔΙΟΥ 114 ΒΕΡΟΙΑ ΤΗΛ. 23310-76180  
 ΚΙΝ. 6974 908278 fax. 23310-76180  
 (έναντι ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ) email: tsiapanitis@yahoo.gr

*Αφοί Παναγιωτίδη*  
*Κοσμήματα - Ρολόγια*  
  
 Κεντρικής 83, Τηλ. 23310 23246, 23310 74502  
 Βέροια

# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ

## ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ - ΧΡΙΣΤΙΑΝΑΡΤΣ 2009

### Η συνταγή του μήνα

#### Πεκιμέζ από τούτια (μούρα)

Παίρνουμε ώριμα μαύρα μούρα, τα πλένουμε, κόβουμε τα κοτσανάκια τους και τα βράζουμε σε κατσαρόλα με νερό, ίσα που να τα σκεπάζει.

Πρέπει να βράσουν πολύ για να μαλακώσουν και να φύγουν όλα τα υγρά τους. Θα γίνει ένας σκούρος πολτός. Σουρώνουμε τον πολτό από το σουρωτήρι και παίρνουμε το χυμό που τον βράζουμε πάλι μέχρι να πήξει. Αυτό είναι το πεκιμέζ, που διατηρείται σε βάζα όλο το χειμώνα και χρησιμοποιείται σαν γλυκαντικό σε διάφορα παρασκευάσματα.

### Δραστηριότητες



#### Μωμόγεροι

Μετά την επιτυχία που σημειώθηκε κατά την αναβίωση του εθίμου το 2007-2008, είμαστε στην ευχάριστη θέση να ανακοινώσουμε την απόκτηση των φορεσιών των Μωμόγερων, οι οποίες ανήκουν στην ιδιοκτησία της Ευξείνου Λέσχη Βέροιας.

#### Συνοπτικό εορτολόγιο Δεκεμβρίου

4: Βαρβάρας, Σεραφείμ. 5: Σάββας. 6: Νικόλαος. 7: Αμβρόσιος. 9: Άννας. 12: Σπυρίδων. 13: Λουκίας. 15: Ανθή - Ελευθέριος. 17: Δανιήλ, Διονύσιος. 18: Ρεβέκκα. 19: Αγλαΐα. 20: Ιγνάτιος. 24: Ευγενίας. 25: Χριστούγεννα. 26: Εμμανουήλ, Ιωσήφ. 27: Στέφανος.



### Δεκέμβριος

ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

**Γοιπουράδικο Ημαρτων**

Κοντογεωργάκη 18  
Βέροια  
Τηλ.: 23310 26507  
Κιν.: 6976 761791

Δ/ση καταστήματος:  
Νίκη Φασιδού



Κεσάνογλου Απόστολος

Έκθεση:

1ο χλμ Βέροιας - Αγ. Βαρβάρας  
Τηλ. & fax: 23310 71609

Συνεργείο: Θεσσαλονίκης 134 Βέροια  
Τηλ.: 23310 71690 - Fax: 23310 24304



Συνεργείο: Θεσσαλονίκης 134 Βέροια  
Τηλ.: 23310 71690 - Fax: 23310 24304

Υπεύθυνος Συνεργείου:  
ΖΕΥΓΑΡΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

# ΕΥΞΕΙΝΟΣ ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ - ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1955

## ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

### ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΖΕΥΓΑΡΟΠΟΥΛΟΣ ΛΑΖΑΡΟΣ

### Α' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΣΠΑΝΙΔΟΥ ΑΦΡΟΔΙΤΗ

### Β' ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΣΑΡΡΑΣ ΣΠΥΡΟΣ

### ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΠΟΥΛΤΙΔΟΥ-ΜΠΟΥΖΙΝΗ ΚΥΡΙΑΚΗ

### ΤΑΜΙΑΣ

ΙΝΤΖΕΒΙΔΗΣ ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ

### ΕΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

ΚΟΥΜΠΟΥΛΙΔΗΣ ΛΑΖΑΡΟΣ

### ΕΦΟΡΟΣ ΚΙΝ.ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΣ

ΦΩΤΙΑΔΗΣ ΦΙΛΟΚΤΗΜΩΝ

### ΜΕΛΟΣ

ΚΑΠΟΥΡΤΙΔΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ

### ΜΕΛΟΣ

ΣΑΡΗΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ ΠΑΥΛΟΣ

## ΤΜΗΜΑΤΑ

### ΤΡΑΓΟΥΔΙ

Υπεύθυνος: Τσανασίδης Ανδρέας  
Έφορος: Σαρμηχαηλίδης Παύλος

### ΔΙΑΛΕΚΤΟΣ

Υπεύθυνη: Ζαμπάκα Νατάσα  
Δασκάλα: Πιπερίδου Ελένη  
Έφορος: Σπανίδου Αφροδίτη

### ΧΟΡΕΥΤΙΚΑ

Υπεύθυνη: Αμοιρίδου - Παπαχαλίδου Έφη  
Δάσκαλοι: Ασβεστάς Βασίλειος,  
Παλασίδης Κυριάκος,  
Τογκουσίδου Ευαγγελία  
Έφορος: Σαρμηχαηλίδης Παύλος

### ΓΥΝΑΙΚΕΣ

Υπεύθυνη και έφορος: Σπανίδου Αφροδίτη

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ - ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ

Υπεύθυνοι: Μουπασιρίδης Μίλτος,  
Ορφανίδης Ηλίας  
Έφορος: Σπανίδου Αφροδίτη

### ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ «ΑΡΓΟΝΑΥΤΗΣ»

Υπεύθυνοι ύλης: Χωραφαίδης Αβραάμ,  
Καπουρτίδης Χαράλαμπος  
Γραμματειακή υποστήριξη:  
Δεϊμερτζίδου Αγγελική  
Έφορος: Κουμπουλίδης Λάζαρος  
(έφορος Τύπου και δημοσίων σχέσεων του Δ.Σ.,  
διευθυντής «Αργοναύτη»)

### ΘΕΑΤΡΟ

Υπεύθυνος: Δεμερτζίδης Χάρης  
Σκηνοθέτης: Τσαχουρίδης Ελευθέριος  
Έφορος: Σαρμηχαηλίδης Παύλος

### ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΝΤΑΟΥΛΙΟΥ

Υπεύθυνος: Ζαμπάκας Βασίλης  
Δάσκαλος: Ουσταμπασίδης Δημήτρης  
Έφορος: Σαρμηχαηλίδης Παύλος

### ΝΕΟΛΑΙΑ

Πρόεδρος: Τογκουσίδου Ευαγγελία  
Έφορος: Καπουρτίδης Χαράλαμπος

### ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ

Υπεύθυνος: Παλασίδης Κυριάκος  
Server: Τριανταφυλλίδης Χριστόφορος  
Γραμματειακή υποστήριξη:  
Δεϊμερτζίδου Αγγελική  
Έφορος: Κουμπουλίδης Λάζαρος  
(έφορος Τύπου και δημοσίων σχέσεων του Δ.Σ.)

### ΣΧΟΛΗ ΛΥΡΑΣ

Με τη συνεργασία της Ιεράς Μητρόπολης  
Βεροίας, Ναούσης και Καμπανίας  
Υπεύθυνος: Τσανασίδης Ανδρέας  
Δάσκαλος: Βεριοιώτης Θεόδωρος  
Έφορος: Σαρμηχαηλίδης Παύλος

### ΡΑΔΙΟΦΩΝΙΚΗ ΕΚΠΟΜΠΗ

«Ράδιο Αλεξάνδρεια FM 97,8»  
Υπεύθυνος: Σισμανίδης Μελέτης  
Έφορος: Κουμπουλίδης Λάζαρος  
(έφορος Τύπου και δημοσίων σχέσεων του Δ.Σ.)

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Ευξείνου Λέσχης Βεροίας

[www.elverias.gr](http://www.elverias.gr)

Χορηγοί ιστοσελίδας

ΙΔΙΩΤΙΚΟ Κ.Τ.Ε.Ο. ΒΕΡΟΙΑΣ Α. ΜΑΥΡΙΔΗΣ - Α. ΨΑΡΡΑΣ Ο.Ε.  
ΔΙΚΤΥΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ "ΓΕΡΜΑΝΟΣ"  
ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΑΡΜΑΡΩΝ "ΜΑΡΜΑΡΟΝ" ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗ Α. & Α. Ο.Ε.  
ΟΠΤΙΚΑ ΣΑΒΒΑΪΔΗ, ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΩΝ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΔΗΣ - ΤΣΟΥΛΦΑΪΔΗΣ  
PRISMA STAR, ΣΑΡΡΑΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ, ΣΧΟΛΗ ΟΔΗΓΩΝ "DRIVE"  
ΤΣΑΤΣΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ - ΜΠΡΑΝΙΩΤΟΥ ΙΩΑΝΝΑ ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ  
HYUNDAI - KIA MOTORS Γ. & Κ. ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΥ: Παύλος Σαρμηχαηλίδης, Αφροδίτη Σπανίδου. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ: Ζήσης Χ. Πατσίκας  
ΕΚΤΥΠΩΣΗ: Τυπογραφείο "ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ" Κεντρικής 194, Τηλ.: 2331072236